ГАЗЕТА па-лунінецкі
МЫ РАЗАМ З ВАМІ
Тыраж 500. Цана вольная. Выходзіць 1 раз у квартал.
Чацвер. 29 верасня 2011 г. №5(16)

«Википедия» о Лунинце

«Википедия» считается одной из крупнейших интернет-энциклопедий. Есть в ней сведения и о нашем городе.

Лунинец - город в Беларуси, находящийся в 256 км от Бреста. Центр Лунинецкого района. Площадь Лунинца составляет более 4.000 га, размещено более 3.300 зданий. Общая протяженность 129 улиц и 51 переулка составляет 51 км.

Впервые упоминается в исторических источниках в 1449 году как деревня Малый Лулин. С 1540 года известно как село Лулинец, принадлежащее полоцкому воеводе Станиславу Давойне. В 1588 г. 484 жителей, 74 дома, винокурня. В 1622 г. тогдашний владелец Константин Долмат подарил село вместе с крестьянами Дятловичскому мужскому монастырю. С 1793 г. в составе Пинского уезда Российской империи. В 1795 г. 624 жителя, 75 домов. В 1842 году имения и земли монастыря переданы в казну, жители стали государственными крестьянами. В связи со строительством Полесских железных дорог население увеличилось. В 1897 г. 3167 жителей, 855 дворов, две мельницы, народное училище, церковно-приходская школа.

В 1921-39 годах Лунинец входил в состав Польши и был центром Лунинецкого повета. Было завершено строительство Свято-Крестовоздвиженской православной церкви, построен костёл Святого Иосифа. С 1939 года - в составе БССР. В 1939 г. 8,3 тыс. жителей. Во время войны город был оккупирован фашистами с 10 июля 1941 по 10 июля 1944 года.

Лунинец получил геральдические символы уже в наше время.

В конце XIX - начале XX веков Лунинец стал важным железнодорожным узлом. В 1884-86 годах было открыто движение поездов на Гомель, Ровно, Вильнюс и Брест, рядом с деревней вырос крупный железнодорожный узел с депо, мастерскими и другими строениями, был построен вокзал.

И ныне важную роль в экономике играет железная дорога. Имеются завод «Полесьэлектромаш», ремонтно-механический завод, «Лунинецкий молочный завод», «Лунинецлес» и т.д. В 2011 году открыта Ледовая арена, аналог арен в Пружанах и Кобрине.



Фото Андрея Вышинского, «ГЛ»

Ирина Гоцко в звании ефрейтора служит телефоСсилам и войскам противовоздушной обороны Республики Беларусь. Скоро исполнится 2 года, как она избрала для себя эту воинскую профессию

Дни белорусской воинской славы

23 февраля в Беларуси отмечают День защитника Отечества - праздник, который к воинской славе белорусов имеет достаточно отдалённое отношение. Между тем в нашей истории есть немало сражений, где белорусы проявили себя как настоящие защитники своей родины.

Битва на Синих Водах

В ней осенью 1362 года войска Великого княжества Литовского под командованием Ольгерда разгромили объединённое войско трёх татарских князей. Именно эта победа положила начало освобождению Восточной Европы от ордынского владычества задолго до Куликовской битвы. Ордынцы впервые потерпели столь сокрушительное поражение. Земли в междуречье Дона и Днепра вышли из их подчинения. Киев татары оставили без боя…

Грюнвальдская битва

15 июля 1410 года объединённые силы Королевства Польского и Великого княжества Литовского разгромили силы Тевтонского ордена, тем самым положив конец более чем двухсотлетней войне. Около трети тевтонской армии полегло на поле боя, значительное число рыцарей попало в плен. Историки пишут, что на битву шли полочане, витебчане, гродненцы, могилевчане, а с битвы - белорусы. В войске ВКЛ было 28 полков с ныне белорусских земель, 4 с литовских и 8 украинских полков. 35 из 40 хоругвей шли под знаменем «Пагоня».

Битва под Оршей

8 сентября 1514 года 30-тысячная армия ВКЛ под началом гетмана Константина Острожского разгромила втрое большее по численности войско Московского княжества. Даже в одном из российских (!) исторических справочников Оршанская битва отнесена к ста наиболее великим сражениям европейской истории.

Битва при Чашниках

Произошла тоже недалеко от Орши, близ города Чашники (Витебская область). 26 января 1564 года 6-тысячное войско ВКЛ под командованием воеводы Николая Радзивила разбило 18-тысячную рать Московского государства, тем самым сорвав замысел Ивана Грозного совершить поход на Литовские земли. Командующий царским войском Пётр Шуйский был убит, обоз с вооружением оказался в руках воинов ВКЛ.

Битва при Клушине

Доставить неудобство своим восточным соседям белорусы смогли и 4 июля 1610 года около деревни Клушино (Смоленская область). Причем победа в этом сражении армии Речи Посполитой привела к тому, что Московская держава на некоторое время вообще лишилась государственности. Пусть и не надолго, Москва оказалась под властью Речи Посполитой.

Битва под Полонкой

27 июня 1660 года объединённая белорусско-литовская и польская армия под руководством гетманов Яна Павла Сапеги и Стефана Чарнецкого около небольшой деревушки Полонка добыла великую победу над втрое большей армией московского воеводы Ивана Хованского в войне России и Речи Посполитой 1654-67 гг.

Восстание в Вильне

В 1794 г. Екатерина II, дабы окончательно ликвидировать государственность Польши и Великого княжества Литовского, ввела оккупационные войска. Против них восстали белорусский и польский народ. В ночь с 22 на 23 апреля повстанцы под предводительством белоруса Якуба Ясинского освободили Вильню. Был провозглашён «Акт восстания Литовского народа». Увы, восстание Костюшки было жестоко подавлено.

Сражение под Миловидами

Одно из славных сражений в рамках восстания под руководством Кастуся Калиновского. 21 мая 1863 года около местечка Миловиды Слонимского уезда несколько отрядов белорусов численностью в 800 человек смогли противостоять 5 ротам хорошо обученных царских солдат с 4 орудиями. Карателям так и не удалось взять лагерь повстанцев, с большими потерями они вынуждены были отойти.

Слуцкое восстание

27 ноября 1920 года в районе Слуцка начались бои между белорусскими вооружёнными формированиями и советскими войсками. Слуцкая бригада, известная как «Слуцкі збройны чын», провела несколько успешных атак близ города Копыль, деревень Тимковичи и Вызна. Но силы были не равны…

Минская операция

Была осуществлена силами 1-го, 2-го и 3-го Белорусских фронтов при содействии 1-го Прибалтийского фронта и являлась частью Белорусской операции (операции «Багратион»), которую считают «одной из крупнейших за всю историю человечества». К исходу 3 июля 1944 года Минск был освобождён от фашистов. Ликвидирована значительная группировка сил противника, чем был нанесён сильный урон немецким дивизиям на Восточном фронте. Конечно, приписывать эту победу исключительно белорусам будет неправильно: плечом к плечу на нашей земле сражались представители самых разных национальностей. Однако в том, что наши соотечественники проявили в этих боях мужество и героизм, сомневаться не приходится.

Анастасия Зеленкова, «Салідарнасць»

ISSN 2078-0370
00511
9 772078 037004

Выданне
для вольнага часу.
Выдавец -
прыватнае
прадпрыемства
«Інфарм-прагулка»

Подписные индексы: для индивидуальной подписки - 64260, для ведомственной - 642602

От Европы до Востока, или Что едят иностранцы?

Английский пудинг, французский эскалоп фуа-гра, жирные немецкие колбаски, лёгкий греческий овощной салат, швейцарское сырное фондю и польский бигос... Оказывается всё это разнообразие - европейская кухня.

АНГЛИЯ. Английский завтрак на протяжении веков оставался неизменен: яичница с жареным беконом, помидорами, грибами, сосисками, почками и колбасой, затем чай и подрумяненный тост с апельсиновым джемом. В половине второго - ланч (или второй завтрак). Чай или лёгкий обед в пять, ужин в восемь. Англичане едят очень много мяса, запеченного целиком или нарезанного на стейки и зажаренного на сковороде. К мясу - непременная подлива и запеченные овощи. Немало в английской кухне традиционных блюд. Разнообразные пудинги (их подают и к мясу, и на десерт), картофельные запеканки с мясным фаршем и рыбой, фаршированная индейка с овощным гарниром. Из алкогольных напитков популярны черный эль и портер, виски, джин, бренди, ром, портвейн.

СРЕДИЗЕМНОМОРЬЕ. Средиземноморская кухня - понятие широкое. Оно подразумевает испанскую, итальянскую, греческую, французскую, сербско-хорватскую кухни. Благодаря географическому положению и климату стран Средиземноморья, кухня изобилует свежими овощами и фруктами, большим количеством рыбы и морепродуктов. Очень много употребляют оливок и оливкового масла. Для приготовления горячей пищи не используются жиры. Овощи и морепродукты отвариваются, рыба и мясо готовятся на открытом огне или гриле. Основой средиземноморской кухни является паста - разнообразные макаронные изделия. Столовое вино употребляется в довольно больших количествах.

ФРАНЦИЯ. Французы расценивают кулинарию как искусство. В приготовлении блюд часто используют виноградное вино, коньяк и ликёры. При этом винный спирт большей частью испаряется, а «букет» остаётся, придавая пище неповторимый вкус и аромат. Вино также служит основой маринадов. Традиционно для французской кухни и большое разнообразие соусов. Наиболее популярные специи - чабер, лук-порей, эстрагон, розмарин. Характерная черта французской кухни - широкое использование таких овощей, как артишоки, спаржа, салат-латук. При варке зелёные овощи кладут в кипящую присоленную воду и варят в открытой посуде.

ГЕРМАНИЯ. Немцы едят много колбас, сосисок, сарделек. Для приготовления вторых блюд широко используется мясо: котлеты и шницели, отбивные, филе по-гамбургски и т.п. Рыба подаётся чаще всего отварной или тушёной. В немецкой кухне потребляется очень много овощей, особенно в отварном виде, в качестве гарнира - цветная капуста, стручки фасоли, морковь, краснокочанная капуста. Из первых блюд популярны бульоны и супы-пюре. Зимой - густые мясные супы. Среди десертов традиционны фруктовые салаты, кисели, желе, муссы, всевозможные запеканки, мороженое и, разумеется, слоёный фруктовый пирог - штрудель. Национальный напиток - пиво.

ПОЛЬША. Классические мясные блюда: свиная отбивная в панировке, запеченная свиная грудинка, печёная или вареная свиная голяшка. Успех имеют «кашанка» (кровяная колбаса) и смалец (топленый свиной жир со шкварками и кусочками мяса). Суп - обязательное обеденное блюдо. Чаще других готовят традиционный красный свекольный борщ, капустник, крупник, журек (суп на квасе из муки грубого помола). Очень любят поляки соления и маринады. Бигос (тушеная капуста) - одно из самых известных национальных польских блюд. Традиционное сладкое лакомство - пончики, начинённые повидлом. Из спиртных напитков особой популярностью пользуется водка, настоянная на разных травах, а также пиво и фруктовые наливки.



БОЛГАРИЯ. Эта страна расположена на границе Европы и Азии, что не могло не найти свое отражение в кулинарии. Одна из основных особенностей болгарской кухни - одновременная тепловая обработка разных продуктов на слабом огне. Приправы обычно добавляются умеренно. Среди первых блюд наибольшей популярностью пользуются мясные: из говядины, свинины, баранины и птицы. На столе в изобилии белый хлеб. К обеду на столе всегда салат из свежих овощей и фруктов. Многие блюда готовятся и подаются на стол в глиняных горшочках. Например, гювеч (тушёное мясо с картофелем и овощами), каварму (блюдо из мяса с грибами и овощами). Среди известных национальных блюд: имам баялда (блюдо из баклажанов), мусака (рагу из рубленого мяса, картофеля и яиц, таратор (холодный суп из йогурта или кефира, огурцов, чеснока и тёртых орехов).

ЧЕХИЯ. Традиционная чешская кухня состоит из блюд калорийных, жирных, мучных, солёных или сладких. Мука, манка и пюре из протёртых овощей добавляется в супы. В традиционном чешском супе «полевка», как говорится, стоит ложка. Визитная карточка чешской кухни - знаменитые кнедлики (вареное тесто или большие клёцки, нарезанные дольками). В традиционной чешской кухне существует дюжина разновидностей гуляша: говяжий, свиной, кроличий ассорти, охотничий, сегединский и так далее. Соусы, существующие в чешской кулинарии в разнообразии, называются здесь «омачками» (от слова «макать»). Блюда традиционной чешской кухни изобилуют приправами. Наиболее распространены уксус, горчица и хрен. Самые популярные пряности: тмин, майоран, базилик, тимьян, мята и шалфей. Одно из самых знаменитых мясных блюд - колено (нога поросёнка, запеченная в пиве). Традиционные мясные закуски: зельц и «утопенцы» (маринованные сардельки).

А между тем на Востоке...

Восточная кухня, в отличие от европейской - не просто процесс приготовления пищи. Это определённая философия, кулинария, дошедшая до нас через века. Ведь восточные традиции, в том числе кулинарные, намного древнее европейских. Среди разнообразия восточных кулинарий особое распространение во всем мире получили японская, китайская и индийская кухни.

ЯПОНИЯ. Японцы полагают, что пища должна услаждать все чувства. Искусство красиво нарезать продукты и грамотно сервировать стол не менее важно, чем искусство приготовить вкусную пищу, сохранившую полезные вещества. Основа японского питания - рис и рыба. Морепродукты обычно не жарят, а лишь слегка обжаривают, тушат, готовят на пару или подают на стол практически сырыми. В рационе японцев очень много растительной пищи (почти все виды диких и огородных растений): морковь, огурцы, капуста, салат, хрен васаби, белый редис дайкон, бамбук, лотос, батат и многие другие. У китайских соседей японцы позаимствовали блюда из фасоли и сои. Из Китая пришла в Японию и лапша. Влияние европейской и китайской кухни привнесло в японскую кухню мясо (говядину и свинину), которое используется как лакомство, а не как повседневная пища.

КИТАЙ. В Китае говорят: «Нет несъедобных продуктов - есть плохие повара». В приготовлении своих кулинарных шедевров они используют практически всё, что бегает, летает, плавает, растёт, колосится и уходит корнями в землю. Китайское кулинарное искусство сложилось более 3.000 лет назад и с тех пор мало изменилось. Китайцы подвергают все продукты питания (за исключением фруктов) термической обработке. Все продукты жарятся только на растительном масле. Из мясных продуктов наиболее популярна у китайцев свинина, на втором месте - курица и утка. Очень любят рыбу, особенно карпа. Китайские кулинары всегда славились умением приготовить кулинарный шедевр из самых неожиданных продуктов: супы их ласточкиных гнёзд, акульих плавников и морских черепах, бульон с икрой каракатицы, горячие блюда из трепангов, лягушек и змей. Змея считается деликатесом в некоторых китайских провинциях. Самое знаменитое блюдо называется «битва дракона с тигром». Его готовят из трёх ядовитых змей, мяса дикой кошки и двадцати видов пряностей очень сложным способом, включающим несколько десятков операций. На гарнир подаются листья лимонного дерева и лепестки хризантемы. Но это блюдо - экзотика и для самих китайцев, так как стоит очень дорого.

Китайцы почти не пьют популярный в Европе чёрный чай, предпочитая различные сорта зелёного или цветочного. Спиртные напитки в Китае отличаются сильным запахом и большой крепостью - 50-60 градусов и выше. Делают их из различных сортов зерна.

ИНДИЯ. Большинство индийцев не едят мяса, за исключением мусульман, которые употребляют в пищу баранину, козлятину и птицу. Употребление в пищу коровы и вообще крупного рогатого скота строжайше запрещено религиозными законами и древними обычаями. В то же время в районе Гоа население употребляет в пищу много свинины и риса. Особое отношение сложилось в Индии к топлёному маслу и другим продуктам из коровьего молока - они священны, очищают и способствуют обретению здоровья. А ещё Индия - родина вегетарианства. Это объясняется как климатическими условиями, так и религиозной традицией. Для большей части Индии характерен жаркий климат (мясо быстро портится), зато в некоторых районах страны собирают по три-четыре урожая овощей в год. Общими блюдами для всей Индии являются дал (суп из дробленой чечевицы с овощами) и дхай (простокваша или йогурт, которые подают с карри). На западном побережье широко используются рыба и морепродукты.

Самым распространённым напитком в Индии считают нимбу панч (приготовленный из сока лимона и воды). Пиво или вино подавать за столом не принято, еду запивают водой. Распространены также чай и кофе. По обычаю пищу едят пальцами, но обязательно - правой руки.

Подготовила Галина Самуйлик, «ГЛ»

Питаемся по науке...

Зелёный чай - лечебный

Проводя эксперименты с использованием моделей раковых клеток, учёные подвергали опухоли воздействию различных токсинов и соединений, образующихся при усваивании зелёного чая. «Мы заметили, что соединения зелёного чая значительно замедляют рост раковых опухолей. Зелёный чай используется в традиционной китайской медицине на протяжении нескольких веков, и те результаты, которые мы получили, свидетельствуют о его эффективности в борьбе с рядом болезней, с которыми мы сегодня сталкиваемся», - поясняют исследователи.

Самая опасная рыба - карп?

Израильские врачи в течение года изучали, кости какой рыбы становятся причиной наибольшего количества травм у человека. Большинство травм происходило дома, во время семейного ужина: 94 из 108 случаев, тогда как в ресторане косточки застряли в горле лишь у 14 человек. Во время еды люди много разговаривают и от этого часто давятся. Первое место по травмоопасности занял карп, второе - морской лещ, третье - тиляпия.

Рыба нужна детям!

Команда учёных из университета Иллинойса выяснила, что для более эффективного снижения веса детей и подростков в их рацион нужно включать много рыбных блюд - в частности, из лосося, горбуши и пресловутого карпа.

Подготовила Галина Самуйлик, «ГЛ»

Зависть умолкает перед лицом достойного. ***Н.Карамзин***

Выбор. Он сложный самый

Часто в телевизионных сериалах главная героиня оказывается перед дилеммой: кого из двух поклонников выбрать? Один - персонаж отрицательный, второй, как говорится, - идеальный мужчина. И, наблюдая за отношениями со стороны, мы понимаем, что у девушки есть единственно верное решение - остаться с «принцем», который во всех человеческих качествах - личность положительная и, конечно, любит её сильно и страстно. Но это в кино, а в жизни?

А в реальной жизни всё не так просто. Мы часто не видим ситуацию со стороны, не до конца понимаем парня (девушки), которая по воле судьбы (или случая) рядом с нами. Что является «движущей силой», которая заставляет нас отказаться от ухаживаний того или иного претендента (претендентки)?

Как-то в разговоре знакомая поделилась, что за ней красиво ухаживал молодой парень. Но на тот момент девушке казалось позорным встречаться с «ментом». И хоть чувства были сильными, она рассталась с ним. Другой парень, как ей казалось, был «слишком хорош». Она считала, что «не дотягивает до него». И снова результат - разрыв отношений. Дальше, как говорится, больше...

Другая знакомая рассказала, что с парнями, которые были ей симпатичны, расставалась иногда потому, что они, скажем так, не «сразу её выбрали». Как это часто бывает: познакомилась с парнем, тот всем хорош, только вот обратил внимание на подругу (знакомую). Спустя время, не сумев построить отношений, стал приглядываться уже к этой девушке. Та, сходив на пару свиданий, отказала в отношениях. Считала, что уже поздно: она «переболела им», теперь пусть он помучается так, как она когда-то... Также знаю примеры, когда девушки «рвали отношения» только потому, что парень не так одет...

Главная проблема в отношениях - боязнь поговорить начистоту, поделиться своими мыслями... Мы боимся обидеть человека, сказав правду, и часто отношения начинают «ломаться» из-за недоговорённости. Девушке (парню) становится некомфортно рядом друг с другом. Один пытается понять, в чём дело, другой - молчит,



понимая, что проблема-то - «мелочь», или не зная, как её «облечь» в слова. Как итог - недопонимание, обиды, ссоры и конец любви... И ни тот, ни другой не понимают, почему же так произошло..

Если всё-таки удалось довести отношения до брака, это не значит, что он будет долгим и счастливым. Опять же знакомая как-то сказала, что её бывший и заработать толком не мог, а вот поднять руку на неё - без проблем! Сначала казалось: «Да, вот мерзавец!» Но, наблюдая, как знакомая «общается» с мужем, удивилась, как их брак вообще так долго продержался: она его и крепким словцом обзовёт, да ещё при посторонних, всячески стараясь унизить, задеть, обидеть... Может, он это и заслужил, но мне слушать её «нападки» было неприятно и обидно за мужчину. Человек заслуживает уважения, а свои проблемы нужно всё-таки обсуждать без посторонних...

Беседуя со «старыми девами» и холостяками, заметила: все ходят создать крепкую семью. Но, по словам девушек, кругом одни алкаши и бабники. Со слов парней - верных нет, одни... Так ли это? Это скорее говорит о том, что в голове и тех и других «застрял» стереотип идеального мужчины (женщины). И, знакомясь, они изначально ожидают или непроизвольно подталкивают другого к «провалу отношений»... Один знакомый как-то сказал девушке, с которой встречался, что она - как героиня романа (о названии умолчу). Я решила прочитать эту книжку. Да, они оба напоминали главных героев и оба поступили так, как в книжке (классика всё-таки!). А по мне: оба не решились «стать счастливыми». Один, зная итог сюжета, не смог (или не захотел) предположить другой финал; другая, скорее всего, решила: раз такая, значит такая, зачем что-то доказывать?.. Чтобы изменить ход событий, нужна смелость и ещё какая... Знаю это по своему опыту. В разговоре с парнем узнала, что за меня (если вдруг решу с ним расстаться и начать встречаться с другим) он «бороться» не станет, отпустит. «Вот гад!» - подумала я и незамедлительно поделилась с ним своим мнением. А он сказал, что желает мне счастья: «Я могу предложить тебе только то, что могу, а ты решай, хватит ли тебе этого». Чтобы понять и принять это, мне потребовался год(!). И я изменилась, поняв, что меня любят просто потому, что я такая, какая есть, и допуская, что могу «оступиться»; меня поймут и помогут «подняться», главное - чтобы мне было хорошо... И теперь для меня неважно, сколько со мной будет этот человек, главное - он должен быть счастливым... И если надо, дай мне Бог сил отпустить его достойно...

Горевать об «упущенном шансе», пожалуй, не стоит. Ведь наши житейские ситуации и делают нас уникальными личностями со своим жизненным опытом. Есть высказывание: всё будет так, как должно быть, даже если кажется, что это не так. Каждый встреченный нами человек учит нас чему-то - и в том числе, как любить.

Вера Ветрова, «ГЛ»

Прости!

Простое и досадное «Прости!»
Где омут вдохновения не скрою.
Где с одиноким ветром по пути
Заплакала. Где алою фатою
Я накрывала сонную зорю,
Дрожа от холода,
молчания, обиды.
Словно клянясь,
что правду говорю,
Рисуя взглядом
сожаленья виды.
Простое и нелепое «Прости!»
Густыми красками
размазано судьбою.
А мне б секунды в волосы вплести,
Чтоб наслаждаться
и гореть весною.
С ума сходить от тонущего дня
И расцветать молитвенной росою.
Чтоб этот сон не позабыл меня.
Ведь большее, чем миг,
передо мною…
Простое и ненужное «Прости!»
С подавленным асфальтом
я в дороге…
Где слышится в сознаньи: «Отпусти,
Ведь ты улыбки
задолжала многим!»
Мне извиняться -
как дышать душой.
Прося прощенье,
выдыхать ответы…
О, Ангел вдохновенья, будь со мной!
Дай мне вдохнуть!..
я задыхаюсь светом.

Обновка

Искренность и простота,
Светло-русая мечта,
Суета-воровка.
И улыбка, как тоска…
Поиграйся, друг, пока
Я твоя обновка!
Пятница уже с утра
Подсырела, вновь пора
Надевать перчатки.
Память трепетно внимать,
С сонным ветром вспоминать,
Как печали сладки…

Любовь Вечорко, г.Лунинец

Народны каляндар

Восень

Восень - на дзень пагод восем.
Восенню лыжка вады, вядро гразі.
Увосень і верабей багаты.
Восеньскае сонца, бы мачашына сэрца.

Верасень

Верасень туманам вее - грыбы сее.

Прыйшоў верасень - засумавала наваколле.

З верасня і ліст на дрэвах не трымаецца.

Сухі і цёплы верасень - позняя зіма.

Калі ў верасні лісты на дрэвах трымаюцца моцна - будзе працяглая восень.

Навальніцы ў верасні абяцаюць цёплую восень.

11. Галавасек.

19. Цуды.

21. Прачыста. Прыйшла Прачыста - у полі стала чыста.

27. Звіжанне (Уздвіжанне). Гадзюкі сабіраюцца ў кучу. Уздвіжанне лета замыкае, ключык гусі ўдаль панеслі.

Кастрычнік

Кастрычнік зямлю балоціць, а лес залоціць.

Не выпадзе снег у першай палове кастрычніка - не будзе яго аж да сярэдзіны студзеня.

Імклівы лістапад - суровая зіма напярадзе.

14. Пакровы. Вясельная пара. Святыя Пакровы пакрываюць траву лістам, зямлю снегам. Прыйшлі Пакровы - просяць сена каровы. Пасля Пакровы цяпла не чакай, зямлю не чапай. На Пакрову да абеду - восень, пасля абеду - зіма. Якія Пакровы, такая і зіма. На Пакровы вецер з усходу - зіма халодная.

Лістапад

Лістапад зіме дарогу мацуе.

Лістапад - паўзімнік: мужык з калёсамі развітваецца, у сані перабіраецца.

Лістапад на сцюжы багат.

5. Асяніны (Змітраўскія дзяды).

14. Барыс. Калі Кузьма замарозіць, то Міхайла размарозіць. Да Кузьмы рэчкі не замярзаюць.

21. Міхайла. Сязон міхайлаўскіх адліг. На Міхайлу раздарожжа - да зімовага Міколы (19 снежня) шляху не будзе.

28. Піліпаўка (перадкалядны пост). Хуткацечна лісты апалі - да суровай зімы. Мурашы збудавалі вялізныя муравейнікі - да суровай зімы. Калі першы снег накрые лісце на дрэвах - чакай халодную зіму.

Восеньскія прыкметы

Верасень

Шмат ягад на рабіне - працяглая восень.

Калі мышы робяць гнёзды на вярхах травы - будзе мокрая, халодная восень, калі ладзяць свае норкі пад копамі, у траве па далу або ў зямлі - на халодную зіму.

Багаты ўраджай жалудоў на дубе - напярадзе цёплая зіма.

Кот вымываецца і сцены шкрабае - на непагадзь, а на спіне качаецца - на добрае надвор`е.

Калі ў час дажджу павукі пачынаюць плесці павуціну - дождж вось-вось спыніцца.

Шмат павуціння на бабіна лета - ясная восень. Павуціння на сцяблінах развешана - цёплыя дзянькі наступаюць.

Воблакі сцелюцца нізка - чакай халадоў.

Туманы сцелюцца нізка над зямлёй - на цяпло.

Кастрычнік

Пчолы шчыльна воскам ляток канапацяць - да халоднай суровай зімы.

Вавёркі ўладкоўваюць гнёзды нізка - зіма будзе марозная.

Кастрычніцкі іней на траве - на ясны дзень.

Калі сонца жвава выкацілася і ярка ззяе - надвор`е пераменіцца.

Пахмурнае халоднае надвор`е праясняецца пад ноч - чакай замаразкаў.

Гусь плёскаецца ў вадзе - на цяпло, доўга стаіць на адной лапе - будзе мароз, а калі дзюбу пад крыло хавае - зіма блізка.

Пасля галалёдзіцы чакай дажджу.

Ранні снег - на раннюю вясну.

Лістапад

Шыбы на вокнах запацелі - памякчэе надвор`е.

Месяц ў бляклую дымку захутваецца - на працяглую непагадзь.

За тры дні да маладзіка або пасля трох дзён з часу нараджэння месяца чакай перамены надвор`я (дождж, снег, вецер).

У пахмурны дзень на ноч праясняецца - чакай замаразку.

Яркія зоркі - на добры дзень, а цьмяныя - на дождж або снег.

Лістападаўскія туманы - прадвеснікі зімовых адліг і позняй вясны.

Калі лісты з дубоў і бяроз ападуць дружна і дашчэнту - зіма ўсталюецца мяккая, адліжная, а затрымаюцца зрэдку лісты - суровая выдасца.

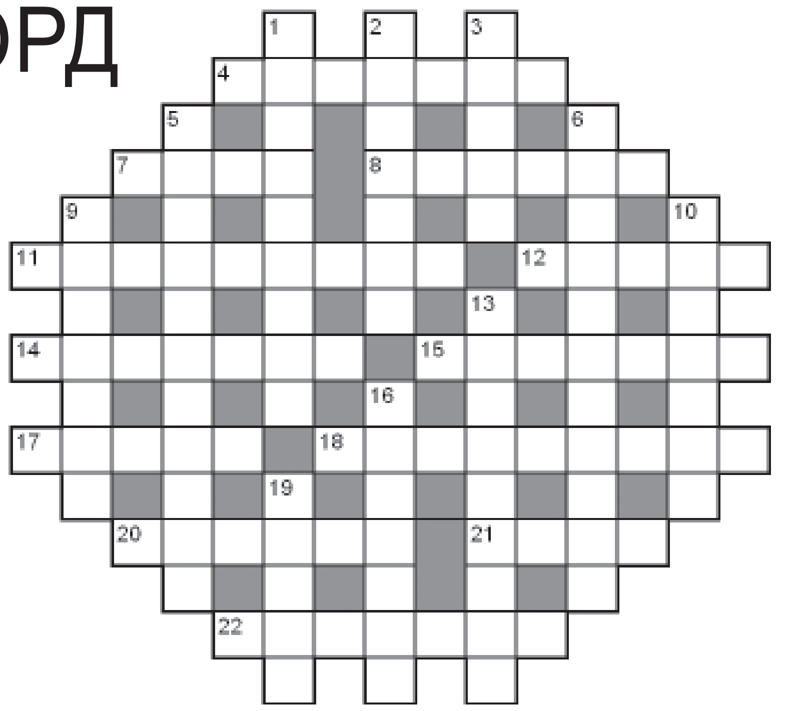
Літаратура:

Ляснічы М.Я., Севярынец К.П. З глыбінь жыватворных. Мінск, “Ураджай”, 1990.
Нефідовіч С.П. Збор назіранняў 1965-2010 гадоў.
Праваслаўны каляндар за 1934 год. Варшава, «Добро», 1933.
Прыказкі і прымаўкі. Мінск, «Навука і тэхніка», 1976.

Сцяпан Нефідовіч, в.Любань

Лучше ничего не делать, чем делать ничего. *Н.Лесков*

КРОССВОРД



По горизонтали: 4. Витринный франт. 7. Тулуп на обе стороны. 8.Помещение. в которое Леонид Якубович регулярно просит приносить деньги, призы и подарки. 11. Яхта на двух поплавках. 12. Способ «расплеваться друг с другом». 14. Сумма наших знаний и незнаний о Высшем. 15. Узелковое плетение. 17. Что часто называют «колыбелью человечества»? 18. «Хлеб насущный» для гурмана. 20. «Не всё то ..., что блестит». 21. Оперное пение в одиночестве. 22. «Уравновешенная» динамика.

По вертикали: 1. Причинение вреда причиняющему вред. 2. Стол, чтобы столярить. 3. Рыбий мех. 5. Ставки вокруг спорта. 6. Работа, создающаяся в «защитных» целях. 9. «Первая жертва» раздосадованного теннисиста. 10. Главный министр. 13. Одноразовый товар знаменитого мультимиллионера Бика. 16. Склянка для опытов. 19. «Брючные лилипуты».

Составил Михаил Орешко, г.Лунинец

Ответы из №4 -

на кроссворд:

По горизонтали: 3. Душа. 5. Наволочка. 10. Залп. 15. Ходули. 18. Отвага. 19. Народ. 20. Жизнь. 21. Опус. 22. Аксиома. 26. Кило. 27. Толокно. 28. Мухомор. 29. Ясли. 31. Бредень. 32. Плач. 34. Нейтрон. 36. Танцкласс. 37. Манекен. 41. Крик. 43. Устав. 44. Дзюдо. 45. Кора. 47. Клешня. 48. Одесса. 51. Кафе. 52. Киоск. 53. Абзац. 54. Срам. 56. Контакт. 58. Фуникулер. 62. Клавиша. 66. Лист. 69. Сторона. 71. Абаж. 73. Галерея. 74. Самогон. 75. Шпиц. 77. Домкрат. 81. Зубы. 82. Манеж. 83. Родич. 84. Прилив. 85. Омметр. 86. Коса. 87. Инкубатор. 88. Шрам.

По вертикали: 1. Компас. 2. Мусс. 3. Дипломат. 4. Шансон. 6. Аида. 7. Офис. 8. Окно. 9. Кожа. 11. Альбом. 12. Подполье. 13. Звук. 14. Иголка. 16. Брынза. 17. Азбука. 23. Коран. 24. Индюк. 25. Манна. 29. Ямщик. 30. Ищейка. 32. Плетка. 33. Чалма. 35. Расщелина. 38. Недостача. 39. Овсянка. 40. Адвокат. 42. Рифма. 46. Репка. 49. Ремонт. 50. Усушка. 51. Канал. 55. Мираж. 57. Томагавк. 59. Нетто. 60. Курок. 61. Линза. 63. Велодром. 64. Бревно. 65. Правда. 67. Импорт. 68. Термос. 70. Гончар. 72. Арбитр. 76. Цель. 77. Джин. 78. Муму. 79. Рига. 80. Трио. 81. Зима.

на «Эрудит-клуб»:

1. Рис. 2. Боулинг.

на сканворды:

С	П	А	С	А	Т	Е	Л	Ь
	Е		У		У		И	
	Р		Т		Р	А	Н	А
Л	О	С	К		Н		Ь	
Е		П	И	П	Е	Т	К	А
С		И		И		Р	А	Й
Т	Е	Р	Р	А	С	А		В
Ь		Т	А	Р	Е	Л	К	А
	П		С		Р		И	
	Л		С	Т	А	В	Н	И
С	А	Х	А	Р		Р	О	Д
	Х		Д	А	М	А		О
К	А	Б	А	К		Г	О	Л

О	Т	К	Р	О	В	Е	Н	И	Е
	Р		А		Е		А		
П	И	О	Н		Т	О	П	О	Т
	К		Ж		О		О		А
	О	Ф	И	С		Г	Р	У	З
		Т	Р	А	У	Р		К	
А		О		Г		О	Б	О	Д
Ф	О	Р	М	А		Ш	А	Р	Ж
О			Я		О		Л		И
Р	О	С	Т		С	К	Л	О	Н
И		К	А	К	А	О		С	
З	О	В		Е		А	Р	А	П
М		Е		К	О	Л	О	Д	А
	Т	Р	О	С		А	Г	А	Т

В царстве Пана

С незапамятных времён лес был и остаётся до сих пор источником множества материальных ценностей, столь необходимых для существования человека. Наши пращуры обожествляли его. И это поклонение нашло отражение в изобразительном искусстве древних, в том числе медальерном.



Венком из листьев лавра они украшали изображения богов. Такие «портреты» мы находим на греческих и римских монетах. Позже венок стал символом славы императоров. На монетах Римской империи в лавровом венке, который позже заменила корона, изображались правители со времён Августа, то есть с 27 года до нашей эры. Лавр в античном мире считался символом мира, как и ветвь оливкового дерева. Согласно преданию, Афина Паллада собственноручно посадила это дерево в Акрополе. Оливу можно увидеть на итальянской монете в 100 лир.

Дуб как символ долголетия также почитался в глубокой древности. Венком из дубовых листьев награждали за гражданские и военные заслуги, был он и атрибутом императорской власти. Оставил след в нумизматике и греческий бог лесов Пан. Его изображение чеканилось на золотой монете городз Пантикапея в 350-320 годах до нашей эры.

Ветви деревьев и деревья «в полный рост» широко использовались на современных монетах. Дуб можно было увидеть на монетах Бельгии, Дании, Турции, ФРГ. Венок, верхнюю часть которого составляли колосья, а нижнюю - дубовые листья, служили декоративным оформлением советских монет. Символичен увенчанный короной дуб, отчеканенный на английской монете достоинством в 1 фунт.

Привлекает внимание своей художественностью кипрская 50-центовая монета, на оборотной стороне которой изображена женщина-дерево. Здесь явно прослеживается миф, согласно которому первым из сотворённых существ было дерево, праматерь всего живого.

В «ГЛ» уже говорилось о монетах с изображением пальмы. А вот обитатели саванны поклоняются баобабу. Это дерево «прописалось» нз гербе Сенегала, попало оно и на монету Зимбабве.

В 1985 году Международный год леса выпуском монет отметили Кипр и Турция. А с венгерских монет в 20 и 100 форинтов прозвучали призывы: «Защитите лес» и «Если вырубишь, посади».

Аристарх Малащицкий

Доска объявлений

✓Ищу мужа, похожего на мою маленькую дочурку.

✓Мастер на все руки познакомится с женщиной, которую не пугают четыре руки у мужчины.

✓Не курю (бросила), не пью (бросила), не замужем (бросил). Ищу тебя, мой матрос!

✓Женщина, 35/150/48, выгляжу на 10 лет моложе, 15 см выше и на 3 кг стройнее. IQ 45, выгляжу на 62.

✓Ласковый ветеран труда предлагает свою мозолистую руку женщинам своего возраста.

✓Порядочный шатен ищет женщину для жизнепрепровождения.

✓Коренастый племенной горожанин. Надеюсь на встречу, потому что имею для этого упругие основания.

✓Одинокая блондинка совсем без привычек познакомится и будет жить с одиноким мужчиной лет десять-пятнадцать.

✓Сексапильная брюнетка без всего (ж/о, в/п) познакомится с м/ч для всего.

✓Неисправимая вдова-оптимистка-рецидивистка (семь раз), гений чистой полноты, готова познакомиться с вариантами. Окунись в моё однокомнатное одиночество!

✓Слегка надкусанный, но сладкий и нежный плод 38 лет. Ищу червячка с пропиской.

✓Одинокий столяр познакомится с полной женщиной для создания крепкой мебели.

✓Взаимные обязательства без секса! Ищу.

✓Зеленоглазый таксист готов притормозить на пару лет по указанному адресу.

✓Опытный математик разделит свою жизнь с кем-нибудь без остатка.

✓Симпатичный мужчина, 42/187/85, порядочный, тактичный, всё понимающий, но ничего не могущий с собой поделать.

✓Если не сделаю вас счастливой - верну деньги.

Советы бывалых женщин

➡Если вам хочется поделиться впечатлениями о последних событиях в сериале, а подруга недоступна, расскажите это всё открытому мусоропроводу.

➡Чтобы вовремя попасть в гости, надо прийти в гости накануне и остаться там ночевать.

➡Чтобы новая шуба прослужила поменьше, рекомендуем время от времени бросать её поверх постельного белья, кататься в ней с горки, лазить по стройкам, почаще падать в лужи.

➡Чтобы муж не храпел ночью, вставьте ему в рот обыкновенную лампочку. Лампочку можно даже не включать.

➡Чтобы ваши ногти не ломались, при рубке дров топор следует держать двумя руками, а поленья пусть держит ваша подруга.

➡У вас болит голова? Не беда! Пусть об этом болит голова у вашего мужа.

➡Если у вас действительно болит голова, можно приложить ко лбу новые сапоги.

➡Чтобы понять, любит ли вас ваш муж, надо надуть губки, повернуться к нему спиной и сосчитать до трёх. Если за это время муж не обнимет и не поцелует, значит, он вас не любит. Внимание! Не стоит так поступать, если муж передвигает мебель, смотрит футбол или спит.

➡Женщины, помните, что у мужика, которого вы завели, должно быть своё место в квартире, чтобы он не растаскивал грязь по всем комнатам!

➡Если наши опять проиграли в футбол, по окончании матча советуем безутешно разрыдаться. Изумлённый муж кинется вас утешать, глядишь и утешит.

➡Чтобы убедиться, что муж вас любит, заведите дневник, а лучше блог, и аккуратно помечайте дни, когда он вас, по вашему мнению, любит.

➡Чтобы устроить романтический ужин, пошлите мужа в магазин и накажите купить к ужину свечей, вина, бокалов, красивых салфеток, электрический камин, медвежью шкуру, хлеба и туалетной бумаги. А сами в это время сожгите в духовке немного ароматной еды.

➡Расхваливая мужу хозяйственного и воспитанного соседа, не переусердствуйте. Бывали случаи, когда муж уходил к хорошему соседу.

➡Мужчину, следящего за вами в бинокль из соседнего дома, можно всегда привлечь к мытью ваших окон.

➡Муж пришёл раньше времени? Не беда. Дайте ему денег и попросите сбегать за коньяком - мол, у вас есть великолепная новость. Пока он бегает, выгоните своего гостя и придумайте великолепную новость.

➡Нанятый вами частный детектив может, кроме прочего, проследить и за кипящим молоком.

➡Если вам стало известно о неверности вашего супруга, попробуйте оттянуть скандал до его зарплаты, премии или вступления в наследство. По большому счёту, 20 лет ничего не решают.

➡Чтобы муж не терял носки, пришейте к ним резинку и пропустите её через брюки. Теперь носки всегда будут парой.

➡Чтобы бельё быстрее сохло, махните на него рукой.

ГАЗЕТА па-лунiнецкi Издание для досуга

▪Учредитель, редакция и издатель: частное предприятие «Информ-прогулка».
▪Главный редактор, директор: Андрей Михайлович Вышинский.
▪Ответственный за выпуск: Вадим Витальевич Жилко.
▪Наш адрес: ул.Фрунзе, 12, ком. 1,2,4,5, 225644, г.Лунинец Брестской области.
▪Телефоны: главный редактор: 3-15-08; корреспонденты, бухгалтерия: 3-16-00, 3-45-09; рекламный отдел: 3-45-09, 3-15-08, 8-029-3271852, 8-029-8044415, тел./факс (01647) 3-45-09.

«Газета па-лунiнецкi» (Св. о госрегистрации средства массовой информации №630 от 28.08.2009г. Министерства информации РБ, св. о регистрации частного предприятия «Информ-прогулка» №0030802 от 15.10.2007г., лицензия на розничную торговлю №12470/0354378 от 14.11.2007г. по 13.11.2012г.; р/с 3012204710011 в отделении ОАО «Белагропромбанк» в г.Лунинец, ул. Советская, 7, код 150501415. УНП 290852872.
Адрес для писем и сообщений: ул.Фрунзе, 12, 225644, г.Лунинец Брестской области. E-mail: progulka@brest.by. Сайт: www.inform-progulka.by
Тираж 500. Заказ 5180. Подписано в печать 28.09.2011г. в 14.00.
Объём издания - 1 печатный лист.

Газета зарегистрирована в Министерстве информации Республики Беларусь. Выходит 1 раз в квартал. Отпечатана в КУП «Пинская региональная типография» главного управления идеологической работы Брестского облисполкома, ул.Ленина, 42, 225710, г.Пинск, Брестская обл. Газета отпечатана с оригинал-макетов редакции.